

Rosmarin-Ringbrot

- Freitag, Juli 05, 2019

<https://ketex.de/blog/rosmarin-ringbrot/>

Ein sommerliches Brot, das durch sein kräftiges Rosmarinaroma besticht. Wunderbar als Beilagenbrot auf der nächsten Grill- oder Gartenparty geeignet. Doch genauso gut schmeckt es als Alltagsbrot mit Butter und herzhaftem Belag, vorzugsweise einem kräftigen Bergkäse.

Gastautorin Johanna Thees

www.dinkelliebe.de

1. Biga

- 100 g [Dinkelmehl Type 630](#)
- 50 g Wasser
- 1,29 g Bio Trockenhefe oder 3 g Frischhefe

Die Zutaten miteinander verkneten und etwa 1,5 Std bei 27-28 °C gehen lassen. Die Biga sollte sich im Volumen etwa verdoppelt haben. Danach bis zur Verwendung (maximal 24 Std.) in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Biga (direkt aus dem Kühlschrank)
- 200 g [Dinkelmehl Type 630](#)
- 200 g Dinkel-Ruchmehl oder [Dinkelmehl Type 1050](#)
- 100 g [Dinkelvollkornmehl](#)
- 6,25 g Flohsamenschalen
- 1,29 g Bio-Trockenhefe oder 3 g Frischhefe
- 0,6 g Acerolapulver (alternativ 24 g Orangensaft und das Schüttwasser um dieselbe Menge reduzieren)
- 2 EL Rosmarinnadeln, frisch, gehackt
- 412 g kaltes Wasser
- 18 g Olivenöl
- 12 g Salz

Die kalten Zutaten sind nötig, da sich der Thermomix beim Kneten stark erhitzt und dadurch die Teigtemperatur zu hoch würde. Wird per Hand oder mit einer anderen Maschine geknetet, ist das nicht

nötig.

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten für den Hauptteig, bis auf Öl und Salz, im Thermomix 1 min auf Stufe 1 mischen, dann 4 min Knetstufe. Nun das Öl und das Salz dazu geben und weitere 2 min auf Knetstufe unterkneten. In der [Küchenmaschine](#) etwa 2 Minuten langsam, danach 6 bis 8 Minuten schnell kneten – hier ist Augenmaß gefragt.

Den Teig in eine mit Olivenöl geölte [Teigwanne](#) oder Schüssel mit Deckel geben. 45 min bei bei 27-28 °C anspringen lassen und danach [dehnen und falten](#). Anschließend für etwa 10-14 Std in den Kühlschrank zur kalten Gare stellen.

Nach der kalten Gare vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben, falten und rund formen. Mit dem Ellenbogen in die Mitte des Teiglings ein Loch bis unten durch drücken. Dieses Loch mit den Händen etwas erweitern und den Teigling mit Schluss nach oben in ein bemehltes Couronnekörbchen (alternativ rundes [Gärkörbchen](#) mit Glas in der Mitte und [Tuch](#) darüber oder Teigling mit Schluss nach unten direkt aufs Backpapier setzen und ein geöltes Glas in die Mitte) setzen. Abgedeckt etwa 60 min Stückgare bei 27-28 °C. Danach weitere 60 min kalte Stückgare im Kühlschrank.

Währenddessen den Ofen mit Backblech oder [Backstein](#) auf 250 Grad vorheizen.

Den Teigling auf ein Backpapier stürzen und vor dem Einschließen einschneiden.

Mit Schwaden einschließen und für 35 min backen. Die Temperatur sofort nach dem Einschließen auf 230 Grad herunterschalten, den Schwaden nach 15 min ablassen, die letzten 5 min auf Heißluft stellen.

Tipp

Das Brot kann man auch als runden oder länglichen Laib backen, dann aber noch 5-10 min Backzeit hinzugeben.

Autorin: Johanna Thees
